

Мясорубки-мешалки с охлаждением С/Е

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ava@nt-rt.ru || сайт: <https://laminerva.nt-rt.ru/>



C/E902 R

Мясорубка с охлаждением и автоматической подачей

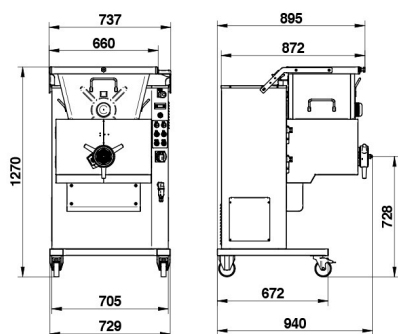
Универсальный и мощный. С системой смешивания. Подходит для использования в мясных магазинах, в центрах пищевых продуктов, супермаркетах и сообществах. Соответствует строгим требованиям метода HACCP.

НАДЕЖНОСТЬ

Охлаждающее мясо мяса с автоматическим кормлением.

- Корпус, система резания, лезвия и бункер в нержавеющей стали Aisi 304
- 32/98 Внешняя голова для высокой добычи в нержавеющей стали AISI 304:
 - Enterprise: 1 тарелка и 1 самостоятельный нож в нержавеющей стали
 - Unger S5: Ø 98, 3 тарелки, 2 самостоятельных ножа и два кольца
- Два независимых двигателя с обратным
- Система резки и бункер легко и полностью снимаются для очистки.
- Окно из нержавеющей стали с воздушным охлаждением, голова и бункер
- Машина соответствует стандартам CE с точки зрения гигиены и безопасности, а также с конкретными стандартами для мясорубков

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

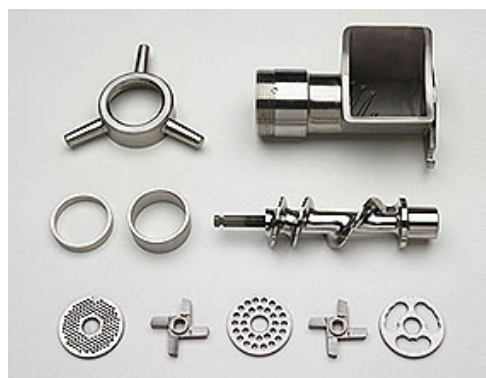


Горловина шнека		32/98
Вместимость загрузочного бункера	л	84
Производительность	кг/ч (кг/мин)	1200 (20)
Мощность мясорубки	кВт (л.с.)	3 (4)
Мощность миксера	кВт (л.с.)	1,1 (1,5)
Вес нетто	кг	210

СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise



Unger S5



C/E900 R

Мясорубка-мешалка с охлаждением

Мясорубка с системой автоматической подачи. Для супермаркетов, мясокомбинатов и мясоперерабатывающих комбинатов. Максимальная производительность и гигиена.

НАДЕЖНОСТЬ

- Внешняя горловина шнека 32/98 для массового производства из нержавеющей стали
- Enterprise: 1 решетка и 1 самозатачивающийся нож из нержавеющей стали Unger S5: Ø 98, 3 решетки, 2 самозатачивающихся ножа и 2 кольца
- Два независимых двигателя с реверсом Система нарезки и
- бункер легко и полностью снимаются для чистки
- Воздушное охлаждение стекла, горловины шнека и загрузочного бункера

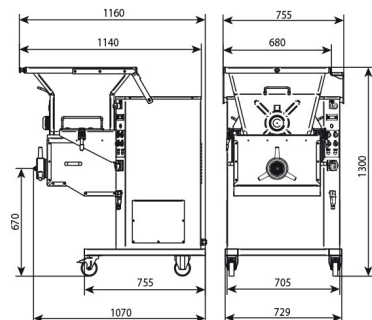
СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ

- Герметичный, бесшумный компрессор 80
- Охлаждение стекла, горловины шнека и загрузочного
- бункера воздушным потоком Электронный термостат: оптимальная температура сырья +2°C
- Хладагент с низким уровнем воздействия на экологию

БЕЗОПАСНОСТЬ

- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56)
- Цепь управления низковольтная (24 В)
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

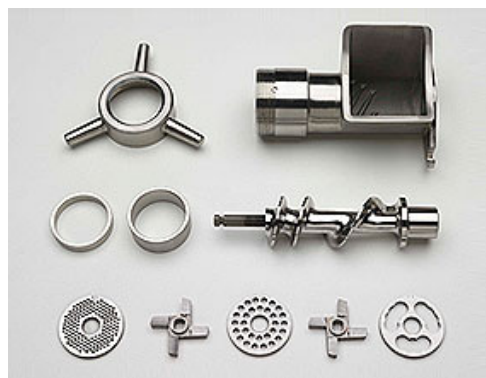


Горловина шнека		32/98
Вместимость загрузочного бункера	л	117
Производительность	кг/ч (кг/мин)	1500 (25)
Мощность двигателя мясорубки	кВт (л.с.)	5,2 (7)
Двигатель миксера	кВт (л.с.)	1,87 (2,5)
Вес нетто	кг	310

СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise



Unger S5

PED »



Тележка »



C/E901 R

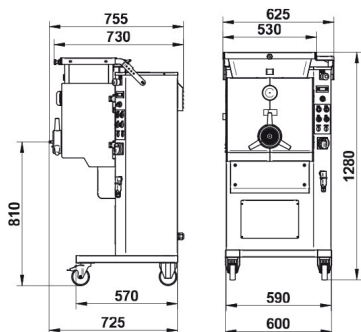
Мясорубка с охлаждением и автоматической подачей

Универсальная и мощная. С устройством для смешивания. Подходит для использования в мясных магазинах, на мясоперерабатывающих комбинатах, в супермаркетах и общественном питании. Соответствуют строгим требованиям методологии HACCP

НАДЕЖНОСТЬ

- Корпус, система нарезки, лезвия и загрузочный бункер из нержавеющей стали
- Внешняя горловина шнека 32/98 для массового производства из нержавеющей стали : **Enterprise**: 1 решетка и 1 самозатачивающийся нож из нержавеющей стали **Unger S5**: Ø 98, 3 решетки, 2 самозатачивающихся ножа и 2 кольца
- Два независимых двигателя с реверсом
- Система нарезки и бункер легко и полностью снимаются для чистки
- Воздушное охлаждение стекла, горловины шнека и загрузочного бункера

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

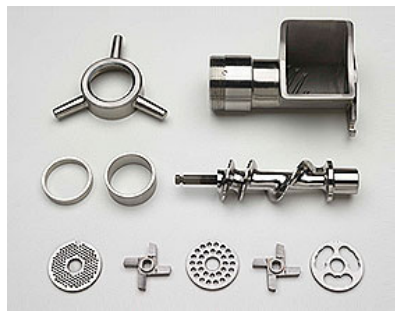


Горловина шнека		32/98
Вместимость загрузочного бункера	л	42
Производительность	кг/ч (кг/мин)	800 (13,3)
Мощность мясорубки	кВт (л.с.)	2,2 (3)
Мощность миксера	кВт (л.с.)	0,75 (1,0)
Вес нетто	кг	173

СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ

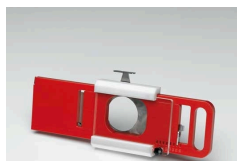


Enterprise



Unger S5

PED »



Полу-автоматическая формовка гамбургеров »



PHA »



Тележка »

SAUSAGE FILLERS »



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ava@nt-rt.ru || сайт: <https://laminerva.nt-rt.ru/>